

臺北市立士林國中 113 學年度第二學期 3 月份營養午餐委員會會議紀錄

一、開會時間：114 年 3 月 27 日(星期四)中午 12 時 00 分

二、開會地點：中正樓 2 樓 205 會議室

三、會議主席：郭浚經主任

四、會議紀錄：陳玉琳

五、業務報告：

- 1、送達時間：11：10 至 30 分送達，11：50 分前完成樓層配送。
- 2、分配方式：食家安與第一按月輪流供餐。
- 3、場地清洗：每天離開前，將收餐地面以清潔劑和地刷清潔乾淨。週五清洗風雨操場，力行樓連通道及繁星樓之電梯及電梯出口整潔工作，必要時依學校需求加強。每個月月底，要將餐墊刷洗乾淨。
- 4、餐桶：餐桶出廠放置於餐車時，應以班級為單位擺放，勿隨意堆疊。送達學校後，勿直接置於地面、內層應使用不鏽鋼內襯盒。

5、其他：

- (1)每人每餐主食 1 道、主菜 2 道、副菜 2 道與湯品 1 道。
- (2)每週固定 2 次排餐、每月 2 次特餐。
- (3)每月輪流添加一次①排餐②特餐③附品或加菜。
- (4)蔬食日 → 每月第二週的星期一。
- (5)每週三提供有機米。
- (6)每週三、四、五提供有機蔬菜。
- (7)每日上午 10：30 分前完成校園食材登錄平臺內容登載作業(包含食材名稱、照片、供應商及製造商、進貨日期、驗證標章或 Q、驗證號碼及調味料等)。
- (8)菜單上必須於一處載明使用之肉品國別。

6、114 年 3 月份廚餘量統計表（開會時呈現統計截止日期：114. 3. 21）

食家安		114年03月菜單						士林國中	
日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜	蔬菜	湯品	備註	
03	一	五穀飯* 白米+五穀米-蒸	7 日式咖哩豬 詳匯豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	2 雞肉-炸	★鹹酥雞X3 雞肉-炸	1 和風蘿蔔* 蘿蔔+時蔬+柴魚-燙	5 青菜4 味噌+玉米粒+時蔬-煮	蔬菜湯*	
04	二	雞肉絲飯 白米+雞肉-蒸	8 蜜香豬排X1 豬排-燒	2 滷蛋豆干* 酸菜+黑豆干+滷蛋X1-滷	0 蒜香炒菇 菇+時蔬-炒	8 青菜5 5 排骨+瓜+薑-煮	鮮瓜排骨湯		
05	三	有機飯 有機米-蒸	5 ★香脆雞排X1 雞排-炸	1 洋蔥炒蛋* 蛋+洋蔥+毛豆-炒	3 鮮蔬寬粉 寬粉+詳匯豬肉+時蔬-煮	6 有機蔬菜4 4 粉圓+冬瓜糖-煮	◎冬瓜珍珠		周豆
06	四	小米飯 白米+小米-蒸	8 野菜燒肉 詳匯豬肉+時蔬-燒	3 醬燒魚塊X2* 魚-燒	0 清炒四季 四季豆+時蔬-炒	6 有機蔬菜5 5 詳匯豬肉+豆腐+時蔬-煮	酸辣湯*		
07	五	白飯 白米-蒸	10 泡菜年糕雞 年糕+雞肉+泡菜+時蔬-蒸	7 大醬豬肉豆腐* 詳匯豬肉+豆腐+時蔬-煮	5 鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	5 有機蔬菜7 7 海芽+薑-煮	薑絲海芽湯		
10	一	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	10 ★酥炸魚排X1* 魚排-炸	1 蔥油雞 雞肉+時蔬+蔥-炒	6 香甜玉米 玉米+芋頭+毛豆-煮	7 青菜5 5 白蘿蔔+冬菜-煮	蘿蔔湯		

11	二	燕麥飯* 白米+燕麥-蒸	8	花瓜雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮	5	番茄炒蛋* 番茄+蛋+洋蔥-煮	1	清香白菜 白菜+時蔬-炒	5	青菜 2	酸菜肉絲湯 詳團豬肉+酸菜+時蔬-煮
12	三	有機飯 有機米-蒸	7	蒜泥白肉 詳團豬肉+時蔬-煮	5	◎飄香滷味* 魚漿製品+時蔬-煮	6	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	5	有機 蔬菜 6	摩摩喳喳 西谷米+芋頭+地瓜-煮
13	四	DIY肉燥麵* 烏龍麵-煮	5	★吮指炸翅膀X2 翅小腿-炸	0	香菇肉燥 詳團豬肉+香菇+時蔬-滷	1	芝香芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	8	有機 蔬菜 7	香菇排骨湯 香菇+排骨+薑絲-煮
14	五	白飯 白米-蒸	6	梅干扣肉 詳團豬肉+筍干+梅干菜-燒	4	豆干炒肉絲* 詳團豬肉+豆干+時蔬-炒	5	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	8	有機 蔬菜 2	客家米粉湯 米粉+時蔬-煮
17	一	五穀飯* 白米+五穀米-蒸	7	鐵路豬排X1 豬排-燒	0	麻婆豆腐* 豆腐+詳團豬肉+時蔬-煮	5	佃煮海結 海結+時蔬-滷	3	青菜 6	金菇肉絲湯 金針菇+詳團豬肉+時蔬-煮
18	二	麥片飯* 白米+麥片-蒸	9	蘑菇奶香豬* 詳團豬肉+蘑菇+時蔬-煮	4	★轟炸魚丁X3* 魚-炸	2	香燜條豆 四季豆+時蔬-炒	6	青菜 7	◎仙草雙圓飲 地瓜圓+芋圓+仙草-煮
19	三	有機飯 有機米-蒸	7	嫩汁雞排X1 雞排-燒	1	沙茶炒豬 詳團豬肉+時蔬-炒	5	田園時蔬 花椰菜+時蔬-炒	5	有機 蔬菜 6	海芽味噌湯* 豆腐+味噌+海芽-煮
20	四	韓國海苔 紫米拌飯* 海苔+芝麻+白米+紫米-蒸	7	BBQ燒肉 詳團豬肉+時蔬-燒	5	雞絲拌菜* 豆包+雞肉+時蔬-煮	5	炒筍片 筍+時蔬-炒	7	有機 蔬菜 8	白玉雞湯 雞肉+白蘿蔔+薑-煮
21	五	白飯 白米-蒸	7	醃鯛滷肉 詳團豬肉+詳團豬腳+時蔬-滷	5	和風蒸蛋* 蛋+時蔬-蒸	0	爆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	5	有機 蔬菜 5	番茄蔬菜湯 蕃茄+時蔬-煮

7、114年3月營養午餐滿意度調查表：食家安（調查截止日期：114.3.21）

分量足夠 品質滿意	分量尚可 品質滿意	分量不足 品質滿意	分量足夠 品質尚可	分量尚可 品質尚可	意 見
701、702	704、706		705	708	703：①主食 (+2) ②麻婆豆腐同學很愛 ③和風蒸蛋希望多一點 705：①飯的軟硬度完美②主菜味道豐富， 但不夠吃③副菜口感好、味道好，但 有點油④湯超好喝，而且是熱的，分 量略不足⑤衛生乾淨
703、707					706：青菜味道太淡 707：多加一桶湯
709					708：①麵要多一點②主菜不夠吃 801：主食 (+2) 804：主食 (+2)
801、802		804			802：有人不敢吃芋頭西米露，覺得太甜 902：麵要再多一點 903：很好吃
803、805					904：太滿意 905：+副菜、湯要+料 教師：美味菜色—素食 3/3 茄子、 3/17 香菇、葷食 3/24 圓鱈
806、807					
901、903	902	905	907	906	
904					

六、公文資料：

1、臺北市政府衛生局檢驗報告書：發文字號/北市衛檢字第 1143078102 號、收樣日期：2025 年 3 月 7 日 12 時 17 分，申請單編號：A114A00181，樣品編號：A1140279，樣品名稱：便當（食家安飲食文化）。檢驗項目：性狀/正常；沙門氏桿菌/陰性；金黃色葡萄球菌/<10 CFU/g；單核球增多性李斯特菌/<10 CFU/g。

七、臨時更換菜單：

無

八、午餐異常狀況：

1、異常狀況：114年3月10日（星期一）—青菜中夾雜疑似鋼絲。

A. 廠商分析原因：

由於異物已丟棄無法判斷材質，由照片上的異物特徵與發生機率推斷，此異物應為種植青菜時常用的黑紗網線，研判是當日青菜中所夾帶異物。

B. 廠商修正處理及預防：

1. 開立廠商異常單，要求供應商注意蔬菜清洗品質避免夾帶異物。

2. 廠內人員加強挑揀，避免異物出廠。

C. 針對此件異常狀況是否記點？

經委員會議表決：1票贊成記點；10票反對記點。

2、異常狀況：114年3月26日（星期三）—日式蘿蔔中有頭髮。

A. 廠商分析原因：

帶回之頭髮異物以5X鏡頭拍攝，觀測到髮根的毛囊完整並無烹調後脫落的情形。本公司廚師與配膳人員在進入管制作業區前須著標準工作服、佩戴將頭髮完整包覆的工作帽及髮帽，行經浴塵室並用黏塵滾輪將身上可能吸附的頭髮黏除，故頭髮由廠內落入的機率很低。

B. 廠商修正處理及預防：

1. 疊餐人員注意桶餐箱密合度避免異物落入。

2. 運輸人員注意置餐環境清潔度避免環境異物。

C. 針對此件異常狀況是否記點？

經委員會議表決：1票贊成記點；13票反對記點。

九、提案討論：

提案一：針對114年3月份食家安之供餐品質、份量，是否同意驗收？

決議：13票同意驗收、0票不同意。

十、菜單與供餐相關討論：

1、學生偏好甜湯，為滿足需求，故建議廠商4/17（四）「黑糖地瓜圓」及4/22（二）「QQ燒仙草」能增加配料份量，以提升師生用餐滿意度。

2、確認4/11（五）主菜二「蒲燒魚丁」採用鰹魚，而4/15（二）主菜一「咖哩雞」與4/29（二）主菜一「咖哩豬」皆含醬汁，希望能醬料增多，以供學生拌飯食用。另外4/23（三）主菜一「乾燒豬腳」顧及食用者需求，內含1/3豬腳及2/3肉塊，亦搭配筍乾，可增添食物美味。

3、確認4/23（三）主菜二「卡啦鮮蔬雞柳」使用食材為重達55克雞柳，可滿足師生食用需求。

4、確認4/17（三）主菜一「香酥魚片」採用魚種為烏魚。而4/28（一）副菜一「魚香敏豆」中敏豆與絞肉比例各半，以兼顧需求與營養。

十一、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長